

Cuisson du risotto — école minimaliste (remuage réduit)



🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 22m

🥛 lait

Approche moderne du risotto défendue par Massimo Bottura, Heston Blumenthal et Harold McGee : remuage réduit pendant la cottura pour préserver l'intégrité du grain. Repose sur l'idée que le crémeux vient de l'amylopectine libérée par la cuisson elle-même, pas par la friction agressive. Même structure 4 phases que l'école classique (tostatura, sfumare, cottura, mantecatura), seule la cottura change. Voir aussi Cuisson du risotto classique.

italienne

INGRÉDIENTS

☐ bouillon, de légumes, de volaille ou de viande selon le risotto	1 1/2 l	☐ vin blanc sec	100 ml
☐ echalote	1	☐ beurre froid, en petits cubes	50 g
☐ beurre	20 g	☐ parmigiano reggiano, DOP, 24 mois minimum, fraîchement râpé	60 g
☐ riz Carnaroli, la variété idéale pour cette école : grain plus gros, plus tolérant, structure plus robuste que l'Arborio	320 g		

PRÉPARATION

— Préparation du bouillon —

1. Préparer *bouillon* et le maintenir frémissant sur feu très doux pendant toute la durée de la cuisson.

— Soffritto —

2. Émincer très finement *echalote*.
3. Dans une *grande sauteuse à fond épais*, faire fondre *beurre* à feu moyen et faire suer l'échalote 3 min sans coloration.

— Tostatura (nacrage) —

4. Verser le *riz Carnaroli*.
5. Remuer 3 min à feu moyen-vif pour nacrer les grains jusqu'à translucidité des bords.

— Sfumare (déglacage au vin blanc) —

6. Verser *vin blanc sec* sur le riz nacré chaud et laisser évaporer complètement en remuant 2 min.

— Cottura (cuisson « minimaliste ») —

7. Verser une première louche de bouillon chaud sur le riz, juste assez pour couvrir.

8. Remuer 2 ou 3 fois pour répartir le bouillon et décoller le fond, puis arrêter.
9. Laisser cuire à feu moyen-doux sans remuer jusqu'à ce que la surface du bouillon descende au niveau du riz.
10. Quand le bouillon est presque absorbé, ajouter la louche suivante, remuer 2-3 fois, puis laisser à nouveau tranquille.

Écouter le bruit de la sauteuse pour savoir quand remouiller : tant que ça « chante » (bruit pétillant régulier), le riz cuit dans suffisamment de bouillon. Quand le son devient sec, il est temps d'ajouter une louche.

11. Continuer ainsi pendant 18 min environ. Goûter à partir de 14 minutes.
12. Quand il reste 1-2 minutes de cuisson, ajouter la dernière louche de bouillon en mouillant un peu plus généreusement que les précédentes — la masse doit être assez liquide pour permettre la mantecatura qui va arriver.

Dans les dernières minutes, secouer la sauteuse (mouvement de va-et-vient sur le feu) au lieu de remuer à la cuillère — le mouvement ondulant déplace la masse sans agresser les grains et libère juste ce qu'il faut d'amidon en surface.

13. Couper le feu. Goûter, ajuster en sel si nécessaire.

— Mantecatura (émulsion finale) —

14. Hors du feu, ajouter *beurre froid et parmigiano reggiano*.
15. Battre énergiquement 30 s, en mouvements amples qui soulèvent et font retomber la masse. La mantecatura est ici encore plus importante : c'est elle qui crée le crémeux que le remuage constant aurait sinon généré pendant la cottura.

Technique Bottura : tenir la sauteuse à deux mains et la frapper sèchement et rythmiquement contre le plan de travail pendant ~{30s}, ce qui projette la masse contre les bords et l'émulsionne sans introduire d'air. Spectaculaire, et très efficace.

16. Couvrir et laisser reposer 1 min hors feu.
17. Servir immédiatement dans des *assiettes chaudes*.

technique